

MANUAL DE INSTRUCCIONES

EGG ROLLER

ED-5253



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 2
CARACTERÍSTICAS 3
ANTES DE USAR POR VEZ PRIMERA 3
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 3
CONSEJOS 4
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 4
RECOMENDACIONES 5
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 5

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

⚠ *INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

- Verifique que el voltaje de la unidad corresponde con el del área donde la va a conectar.
- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y los botones.
- Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable de poder ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Se requiere estricta supervisión si se encuentran niños cerca. La unidad no debe ser utilizada por niños.
- Desconecte el cable de poder cuando no esté utilizando la unidad y antes de limpiarla. Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder o el enchufe están dañados. Haga que el cable sea reparado.
- No utilice accesorios que no sean recomendados por el fabricante para evitar daños o lesiones.
- La unidad no está diseñada para uso en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde del mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la unidad cerca de fuentes de calor.
- Se requiere precaución al manipular contenedores con alimentos o líquidos calientes.
- Desconecte el cable de poder del enchufe más no del cable.
- No utilice la unidad para un propósito diferente al que fue diseñada.
- Al utilizar la unidad proporcione un espacio libre suficiente alrededor de la misma para la circulación del aire. En superficies donde el calor pueda causar un problema, se recomienda el uso de una almohadilla aislante.
- No deje la unidad desatendida al utilizarla.
- Utilice siempre la unidad sobre una superficie limpia, plana y estable. No debe haber materiales de plástico o tipo prenda entre la unidad y la superficie.
- No cubra la unidad con ninguna prenda para evitar un incendio.
- Es absolutamente necesario mantener la unidad limpia en todo momento ya que entra en contacto directo con los alimentos.
- Tenga precaución con no rayar la superficie anti-adherente de la cámara de cocción. Si se requiere llevar a cabo un raspado, desconecte la unidad y utilice únicamente el cepillo de limpieza que se proporciona con la unidad.
- La unidad no debe ser operada con un temporizador separado o remoto.
- La unidad tiene un cable de poder corto para evitar enredarse. No se recomienda el uso de cable de extensión.
- El enchufe de la unidad tiene está polarizado, es decir, una pata más ancha que la otra. El enchufe sólo entra de una forma al tomacorriente. No haga ninguna modificación a las patas o el enchufe. Por el contrario, si es necesario, reemplace al tomacorriente con uno más moderno que cuente con un orificio más ancho que el otro.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

CARACTERÍSTICAS

El Egg Roller es una unidad sencilla y fácil de usar. Su diseño único cocina alimentos utilizando un espacio mínimo en el mostrador y tiene la capacidad de ser utilizado casi en cualquier parte. El Egg Roller puede cocinar huevos y otros alimentos en una variedad de formas, convirtiéndolo en un compañero ideal para preparar desayunos o refrigerios saludables.

- Cámara de Cocción: Permite cocinar hasta 2 huevos grandes a la vez, y tiene una superficie anti-adherente para fácil operación y limpieza.
- Manija Fría al Tacto: Esta sección de caucho de silicona de la unidad es un aislante de calor para un agarre seguro.
- Luces Indicadoras: Cuando la unidad está encendida la luz roja se encenderá. Cuando la unidad esté lista para funcionar, la luz verde se encenderá.
- El envasador multipropósitos le permite utilizar la unidad con carne, pasta, etc., y así expandir la versatilidad en la cocina de una forma única.
- También puede utilizar la unidad con pinchos (se incluyen 5 pinchos).
- Cepillo de limpieza incluido.
- No se requiere ensamblaje.

ANTES DE USAR POR VEZ PRIMERA

- Retire todos los empaques de protección.
- Limpie completamente la unidad. No introduzca la unidad en agua.
- En el primer uso, puede que la superficie anti-adherente emita un poco de humo y olor al calentarse. Esto es normal y pasará rápidamente.
- Antes de usar por vez primera, coloque la unidad sobre una superficie plana y estable. Conecte la unidad al tomacorriente y permita que se caliente por 10 minutos. Aparecerá un poco de humo como se indicó anteriormente, lo cual es normal. Desconecte y permita que la unidad se enfríe por completo, luego realice la limpieza.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable.
2. Conecte el cable de poder al tomacorriente. La luz roja se encenderá indicando que la unidad está encendida.
3. La luz verde permanecerá apagada mientras la unidad se calienta, y se encenderá cuando la unidad esté lista para ser utilizada. (Mientras la unidad se calienta la luz verde puede encenderse y apagarse rápidamente).
4. Durante la operación, la cámara de cocción se calienta bastante. La unidad también puede producir algo de vapor. Utilice siempre guantes para protección al manipular la unidad y los alimentos. Evite el contacto con las superficies calientes.
5. Cuando la luz verde esté encendida, aplique un poco de aceite de cocina. Sostenga la unidad de forma horizontal y aplique este aceite en la cámara de cocción, luego coloque la unidad en posición vertical.

EJEMPLO DE OPERACIÓN

1. Aplique un poco de aceite en la cámara de cocción.
2. Abra 1 o 2 huevos grandes y colóquelos directamente en la cámara de cocción.
3. Para obtener huevos totalmente cocinados, cocine de 6 a 8 minutos en cuyo momento los huevos saldrán normalmente de la cámara de cocción. De no ser así, usted los puede retirar. Puede ser necesario el uso de un batidor o de un pincho de madera.
4. Para obtener huevos más sueltos, cocínelos por 5 ½ minutos.

CONSEJOS

- Antes de conectar la unidad al tomacorriente asegúrese de que esté totalmente limpia.
- Utilice huevos regulares o grandes (para mejores resultados use huevos convencionales sin aditivos).
- No coloque más de 2 huevos grandes a la vez.
- Antes de cada uso, aplique un poco de aceite en la cámara de cocción.
- No mezcle la yema con la clara; no bata los huevos a menos que así se describa en la receta.
- Es normal que la primera cocción sea diferente a las demás.
- El tiempo de cocción depende del tipo y cantidad alimento y la temperatura inicial.
- Los pinchos de madera son útiles de varias formas son útiles para insertar alimentos y retirarlos. No utilice pinchos metálicos.
- Usted puede cocinar los huevos de diferentes formas. No necesita esperar hasta que los huevos estén totalmente cocinados. Usted puede retirarlos en el momento que desees según su gusto.
- Los huevos batidos crecen en volumen cuando se cocina. Para reducir este efecto, recomendamos que los huevos tengan galletas molidas, y asegúrese de no llenar la cámara de cocción más allá de la mitad de su volumen.
- Todos los alimentos, y especialmente la carne y el pollo, deben ser descongelados antes de cocinarlos.
- Recomendamos utilizar un termómetro para carne para asegurar que los alimentos queden bien cocinados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

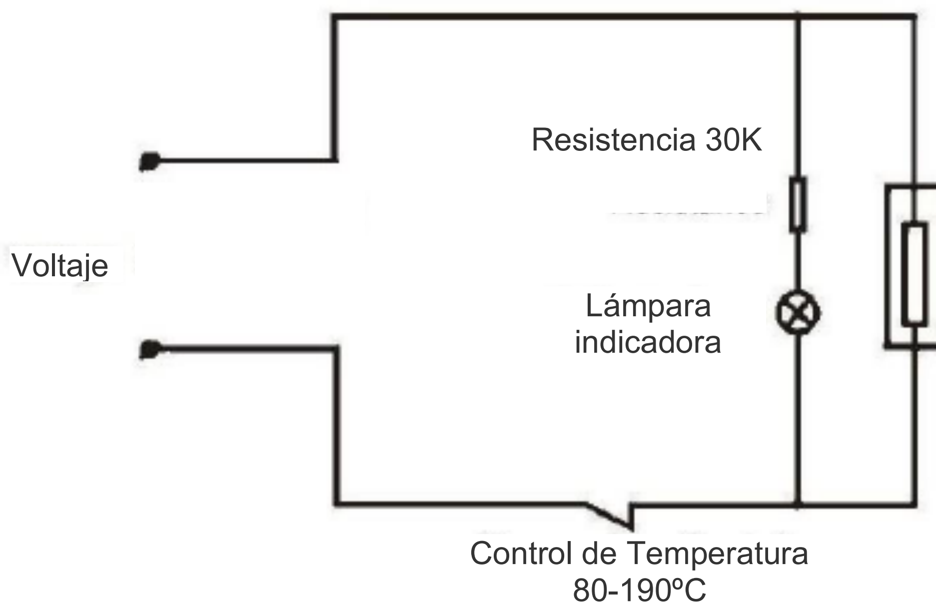
- Desconecte la unidad y permita que se enfríe antes de limpiarla.
- Limpie la parte exterior de la unidad con una prenda ligeramente húmeda.
- Utilice el cepillo adjunto con una pequeña cantidad de jabón de cocina y agua para limpiar la cámara de cocción. Enjuague con agua normal. Coloque la unidad boca abajo sobre una toalla de papel para secar. Evite que el cable de poder, el enchufe y las luces indicadores entren en contacto con el agua.
- El envasador se puede limpiar con agua jabonosa. Enjuague bien y seque de inmediato.
- No utilice productos abrasivos u objetos de este tipo para limpiar el interior de la cámara de cocción, la parte exterior o el envasador ya que pueden rayarlos.
- Si hay algún alimento pegado difícil de retirar en la cámara de cocción, sugerimos utilizar aceite vegetal para suavizarlo, y luego esperar 5 minutos para retirarlo con el cepillo. También puede utilizar la punta de un pincho para retirar este alimento en la parte inferior de la cámara de cocción.

RECOMENDACIONES

- La luz roja indica que la unidad está encendida y la luz verde indica que se puede utilizar.
- Asegúrese de aplicar un poco de aceite antes de cada uso.
- Se recomienda utilizar un pincho de madera para retirar alimentos pegados en el interior de la cámara de cocción.
- Utilice el envasador para empujar los alimentos mientras llena la cámara de cocción.
- Si los alimentos comienzan a salirse de la cámara de cocción, viértalos en un plato para evitar que se salgan mucho más cuando alcancen el máximo volumen.
- Después de retirar los alimentos, usted puede voltearlos y volverlos a poner en la cámara de cocción para lograr un acabado más crujiente.
- Limpie la cámara de cocción entre cada uso para recetas diferentes.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS

Voltaje AC110V/60Hz
Potencia 170 Vatios





INSTRUCTION MANUAL

EGG ROLLER

ED-5253



DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.
If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***



CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN

Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.

This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.

This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances,basic safety precautions should always be followed,including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. Check that your house's main voltage is the same as stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces.Use the grips and buttons.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord,plug,or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. This appliance shall not be used by children.
6. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children,or by persons with reduced physical,sensory or mental capabilities,or by persons lacking experience with the product or knowledge of the product's use, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product,by a person responsible for their safety. Extra causationist always necessary when using this product.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning .Allow to cool before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any manner.return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments which are not recommended by the appliance manufacturer any cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner,or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect remove the plug from the wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
17. Do not leave unit unattended during use.
18. Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface.There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
19. A fire Amy occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls,and the like, when in operation.
20. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as is comes into direct contact with food .
21. Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking chamber, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use only the cleaning brush supplied with the appliance.
22. The appliance shall not be operated using a separate timer or separate remote device.
23. The appliance shall not be operated using an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. The appliance shall not be operated using an extension cord.

INTRODUCTION

The Egg Roller is an easy and simple appliance to use. The unique design cooks food with minimum counter space requirements and has the ability to be used almost anywhere.

The Egg Roller can cook eggs and other foods in a unique variety of ways, making it a great companion for breakfast or healthy snacks.

Egg Roller Features:

1. **Cooking chamber:**Allows you to cook up to 2 LARGE eggs at one time, and has a non-stick coating making it easy to clean and operate.
2. **Cool-touch Handling Surface:** the unique silicone rubber section of the appliance is a heat insulator for safe handling.
3. **Indicator Lights:** When power is on, the red light will turn ON. When Egg Roller is ready, the green light will turn ON.
4. The multipurpose **"packer"** rod enables you to also use the Egg Roller with meat, or batter, thus furthe expanding the grill's versatility, in a way no other grill can.
5. Egg Roller can also be used to cook using **skewers** (5 wooden skewers are included).
6. A cleaning brush is included.
7. **No assembly required.**

BEFORE THE FIRS USE

- Remove all the protective packaging.
- Before using for the first time, clean the surface of the cooking chamber according to the "CLEANING" section. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCEIN WATER!
- On first use, some protective coating might burn off, causing smoking. This is NOT harmful and will disappear after a short time.
- Prior to first use:
    1. Place the Egg Roller on a flat, level surface.
    2. Plug the appliance in a wall outlet, and allow the appliance to heat for at least 10 minutes. Some smoke may appear which is normal. Disconnect and let the appliance cool completely, then clean according to the paragraph "CLEANING".

OPERATION

- Position the appliance on a flat, heat-resistant, level surface.
- Plug the appliance into an electrical outlet. The red power light (4) will turn on, to indicate that the appliance is switched on.
- The green temperature pilot light (5) will stay off, to indicate the appliance is warming up. The green pilot light will turn on when the unit is ready for use.

NOTE: During use, this green pilot light will come on and off regularly.

Caution: During operation, the cooking chamber gets hot. The appliance might also generate steam. Always use oven mitts for protection, when manipulating the appliance or removing the food from the appliance. Avoid contact with the hot surfaces.

- Once the green light is on and unit is ready, use a cooking oil spray. For this, hold the unit horizontally and apply a “non-stick cooking oil spray” into the cooking chamber, then place the unit upright.

Basic operation example

- Spray the Egg Roller cooking chamber with non-stick oil spray.
- Crack open 1-2large eggs directly into the cooking chamber.
- For fully cooked eggs, cook for approximately 6-8 minutes at which time eggs may normally rise out of cooking chamber, otherwise you may pour out the eggs. (a mild shaking or the use of a wooden skewer may be necessary)
- For semi-runny eggs, simply pour out eggs from cooking chamber at about 5 1/2 minutes.

TIPS

- Prior to plugging the Egg Roller into a wall outlet, make sure it is thoroughly cleaned.
- Use regular or large eggs (for best result use conventional eggs with no additives).
- Use no more than two large eggs at one time.
- Prior to each use, spray “NON STICK COOKING OIL SPRAY” in the cooking chamber.
- Do not mix the egg yolk with the egg white (do not beat the eggs unless it is described in the Egg Roller recipe book).
- It is normal for the first cooked product to vary from the next one.
- Cooking time may vary, depending on the type of food, initial temperature or quantity of food to cook.
- Wooden skewers are helpful and can be used in a variety of ways:

○ For example, when inserting a rolled tortilla wrap, or a similar rolled product into the cooking chamber, it is helpful to use a skewer for pushing the rolled product into the cooking chamber, and making it snug against the walls and wide open in the middle.

○ Also wooden skewers can be inserted into the food during the cooking cycle, to help pull the product out.

○ Only use wooden skewers, such as the ones supplied.Metallic ones might permanently damage the non-stick coating in the cooking chamber.

● Eggs can be cooked in a variety of ways; you do not need to wait until the eggs are fully cooked: eggs can be poured out earlier or to later, for soft, medium, or hard cooking results.

● Scrambled eggs grow in volume when being cooked. To reduce this effect, we recommend mixing the beaten eggs with ground crackers, making sure not to fill the cooking chamber to more than half of its

volume.

- All food, and especially meat and poultry, should be thoroughly defrosted before cooking.
- We recommend the use of a meat thermometer to ensure the food is cooked thoroughly.

CLEANING

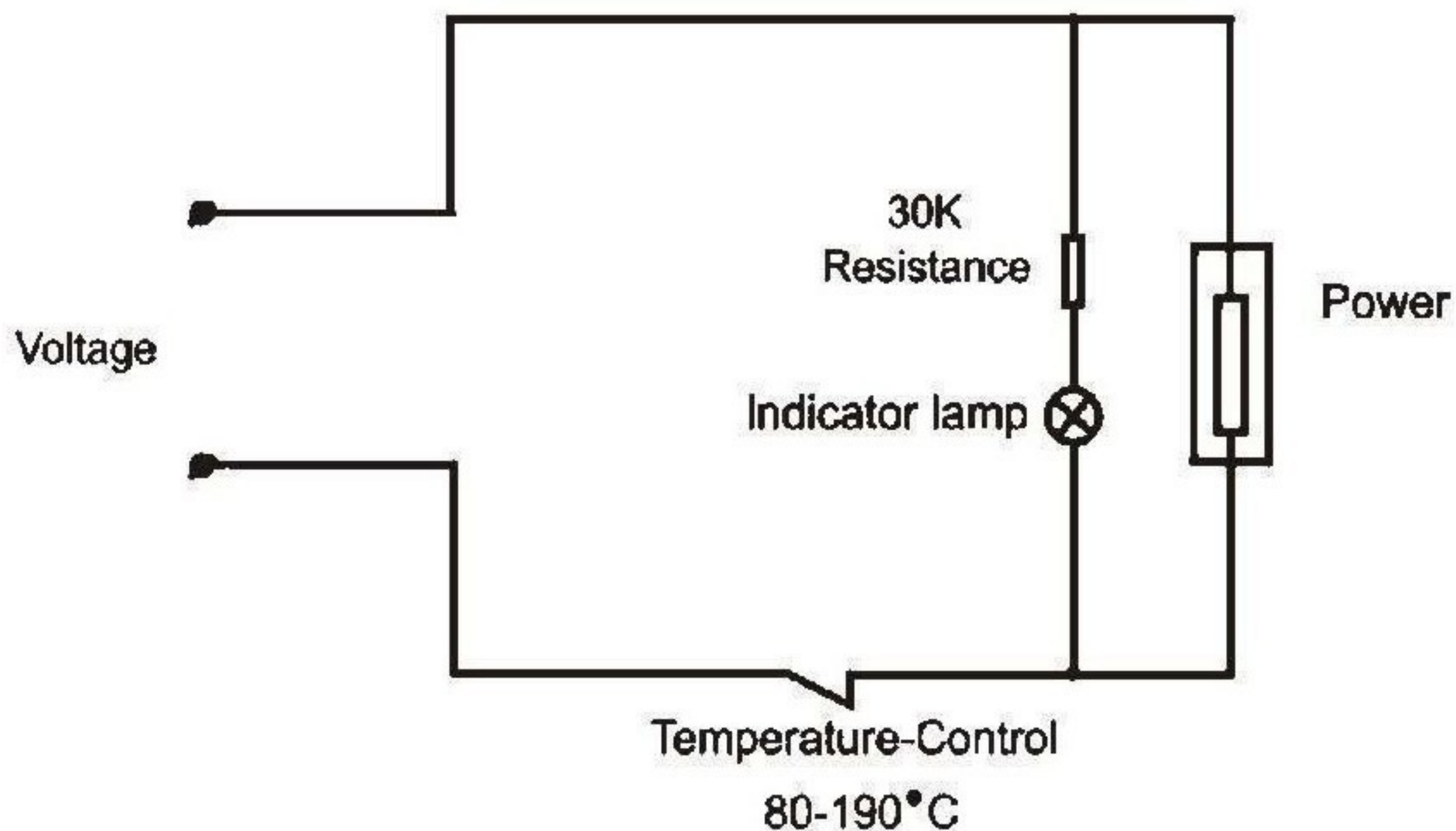
- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down completely.
- Wipe the outside of the appliance with a slightly moistened cloth.
- Using the supplied brush, apply a small amount of dish soap onto the wet brush and thoroughly clean the cooking chamber. Rinse with regular water. You may then place it upside down on a dry paper towel to dry. Avoid water contact with cord, plug and indicator lights.
- **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE, POWER CORD, OR PLUG, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- The “packer” can be cleaned in warm soapy water.Rinse well, and dry immediately.
- Do not clean the inside of the cooking chamber, the outside of the grill, or the packer, with any abrasive products, scouring pads or steel wool, as this will damage the finish.
- If there is any stubborn food baked in the cooking chamber, we advise using vegetable oil to soften if first, and then waiting 5 minutes before trying to remove if again with the supplied brush. You might also use the tip of a skewer to remove any stubborn residue at the bottom of the cooking chamber.

RECIPES

Useful Tips:

- The red light will indicate power is ON. When the green light turns on for the very first time, the Egg Roller is ready for use. The green light will turn on/off during use.
- Be sure to use non-stick oil spray before each use.
- It is recommended to insert a wooden skewer in the center of the filled cooking chamber to assist with easy removal of the product.
- Use the provided packer to push down the product while filling the cooking chamber.
- If the product begins to rise out of the cooking chamber, pour the product onto a plate to avoid the product from flopping over after rising completely.
- After removal of the product, you may turn the product upside down and reinsert into the cooking chamber for about 2 minutes for a crispier finish.
- Clean the cooking chamber between each use of a different recipe.

CIRCUIT DIAGRAM



VOLTAGE : AC110V/60Hz
POWER : 170WATTS